

<<餐饮服务教程>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务教程>>

13位ISBN编号：9787561429181

10位ISBN编号：7561429185

出版时间：2004-9

出版时间：四川大学出版社

作者：汪春蓉 编

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<餐饮服务教程>>

内容概要

进入新世纪以后，餐饮业的竞争加剧，竞争的核心是高层次人才的竞争，但都表现为菜品和服务质量的竞争。

其实，管理就是服务，而服务应在客人开口这前想到、准备好，同时应具有娴熟的技巧。

这是我校学生一进校就应牢固树立的观念，产在学习和工作中孜孜不倦地实践之。

本系列教材除体现科学性外，主要特色是其实用性和可操作性，因为参与编写的教师既长期在教学一线，又是餐饮业的管理者或服务技师，他们具有丰富的餐饮企业管理经验和精湛的服务技艺。

教材编写中充分体现了学以致用原则。

书籍目录

第一章 餐饮服务概述 第一节 餐饮服务的概念 第二节 餐饮服务的特点 第三节 餐饮服务的实训 实训提示第二章 优秀餐饮服务人员的素质 第一节 餐饮服务岗位分类及职责 第二节 餐饮服务人员的职业形象 第三节 餐饮服务人员职业道德及意识 第四节 餐饮服务人员的职业心理素质 实训提示第三章 饮料基础知识及服务 第一节 饮料的概述 第二节 茶 第三节 咖啡 第四节 发酵酒知识及服务 第五节 蒸馏酒基本知识及相关服务 第六节 配制酒知识及相关服务 第七节 鸡尾酒基本知识及服务 实训提示第四章 菜点基础知识 第一节 中菜的特色及代表 第二节 西菜的特色及代表 第三节 中、西式点心简介 实训提示第五章 餐厅常用餐具 第一节 餐具分类及用途 第二节 饮具分类 第三节 餐具的使用与保管 实训提示第六章 宾客饮食习俗 第一节 中国汉族宾客饮食习俗 第二节 中国主要少数民族饮食习俗 第三节 主要客源国(地区)宾客饮食习俗 实训提示第七章 餐饮服务基本技能第八章 餐饮服务程序第九章 顾客心理分析及推销技巧第十章 顾客投诉与常见疑难问题的处理主要参考文献

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>